大阪ガスのお問い合わせ先

〈お客さまセンター〉

大阪リビング営業部 〒550-0023 大阪市西区千代崎3丁目南2-37 電話 0120－0－94817

南部リビング営業部 〒590-0973 堺市住吉橋町2-2-19 電話 0120－3－94817

北東部リビング営業部 〒569-8569 高槻市藤の里町39-6 電話 0120－5－94817

兵庫リビング営業部 〒650-0044 神戸市中央区東川崎町1-8-2 電話 0120－7－94817

京滋リビング営業部 〒600-8815 京都市下京区中堂寺栗田町93 電話 0120－8－94817

お電話のおかけ間違いのないよう、お願いいたします。
（所在地・電話番号などは変更がある場合がありますので、その節はご容赦願います。）

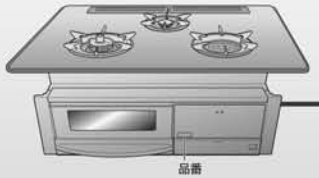
大阪ガス株式会社

この取扱説明書は、再生紙を使用しています。

KGL0506PG1A1　M0104-0

型式名 GE-WF751SX
GE-WF601SX

大阪ガス



ビルトインガスコンロ
取扱説明書

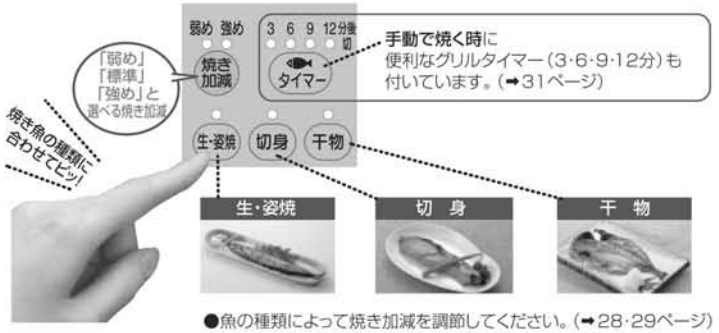
品番 110-7101型
110-7111型

このたびは，大阪ガスのビルトインガスコンロをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
●この取扱説明書と別添付の「設置工事説明書」「保証書」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。そのあと保存し、必要なときにお読みください。
●保証書は，「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。
●この製品は家庭用ですので業務用のような使用をすると，器具の寿命が著しく短くなります。

微妙な火加減もピッと押すだけ！　まかせタッチ

おまかせ！ 水なし両面焼グリル

火加減・焼き時間を自動調節。まかせっきりグリル（魚の種類に合わせてピッ！）



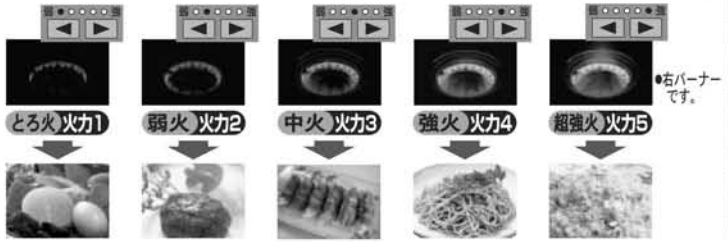
●魚の種類によって焼き加減を調節してください。（➡28・29ページ）

NEW ガラストップで上面スッキリ！

お手入れはサッとふくだけ。

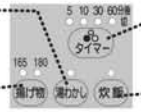
べ～んり！ 旨みを引き出す火加減が、ピタリと決まる**5段階**火力調節。

■ 奥バーナーは3段階火力調節



かんたん！ お料理に合わせて火加減　おまかせ4つの便利キー（➡15・20～25ページ）

■左バーナーでご使用ください。



湯わかしキー
沸騰したら火力1に。約5分後に自動消火します。

コンロタイマー
時間がきたら自動消火（5・10・30・60分）。クッキングタイマー感覚で使えます。

揚げ物キー
揚げ油の温度を自動調節（165・180 ℃）カラッと揚がり、油切れも抜群。揚げものがおいしい！

炊飯キー
1～3合を自動で炊飯。ガス火のおいしいごはんが味わえます。

ずばり 充実の安全機能！（➡40ページ）

- 天ぷら油過熱防止
- 消し忘れ防止
- 沸騰消火
- 立ち消え安全装置
- 中火点火
- 焦げつき消火
- グリル燃焼確認
- ロック機能
- グリル温度過昇防止
- コンロ温度過昇防止

もくじ　（ページ）

早見表 ……4～5
安全上のご注意 ……6～9
各部のなまえ ……10～11
準備しましょう/ロックのしかた …12～13

コンロを使う

コンロを使う ……14～15
●火力の目安 ……16
●左バーナー（温度センサー付バーナー）について（安全機能の働き・正しく使うために・適した鍋）…16～17
●メニュー例（ハンバーグ・肉じゃが・茶わん蒸し・パエリア・野菜の天ぷら・赤飯）18～19
お湯を沸かす ……20～21
揚げ物をする ……22～23
ご飯を炊く ……24～25

グリルを使う

グリル便利キーで焼く ……26～27
●グリル便利キーを使っての基本的な調理例 …28～29
グリル手動で焼く ……30～31
●メニュー例と火力・焼き時間の目安 ……32
●メニュー例（ローストビーフ・アスパラの豚バラ巻き・ぎょうざの皮ピザイタリア風・ゆで卵と野菜のグラタン・パリ風焼き鳥・なすとベーコンのマヨネーズ焼き・牛肉の巻き焼き・しいたけのつくねのせ焼き・スイートポテト）……33～35

お手入れのしかた ……36～39
安全装置/電池交換 ……40～41
Q&A（よくあるご質問）……42～43
故障かな? ……44
交換部品/別売品/仕様 ……45
外形寸法図 ……46
アフターサービス ……47
お問い合わせ先一覧 ……裏表紙

早見表

調理時は、パネル部を押し、操作部を開いてください。
調理終了後は、必ず運転スイッチを切り、操作部を閉じてください。

コンロを使う （14ページ）

1 押す
2 押す
3 火力を調節する
● 5段階
タイマーを使う場合（左バーナーのみ）
タイマーを設定する
4 調理が終わったら押す

★左バーナー（温度センサー付バーナー）を必ずご使用ください。

湯わかしをする （20ページ）

1 押す
2 押す
3 押す
お湯が沸くとブザーが鳴り、（ピピーピピーピピー）火力1に変わる
約5分後 自動消火（ピッピッピッピー）

揚げ物をする （22ページ）

1 押す
2 押し、油温を設定する
3 押す
設定油温になるとブザーが鳴り、（ピピーピピーピピー）火力1に変わる
➡調理を始めてください
4 調理が終わったら押す

炊飯をする （24ページ）

1 押す
2 押す
3 押す
炊飯中は自動で微妙な火力調節を行なうため、頻繁に火力調節ランプの点灯箇所が変わります。
炊き上がると自動消火（ピッピッピッピー）約20～30分で炊き上げます。

グリル便利キーで焼く （26ページ）

1 押す
2 魚に合わせて押す
3 押す
点火すると 魚の種類に適した火力と時間を自動的に設定します。
焼き上がると 自動消火（ピッピッピッピー）
● すぐに取り出してください。（余熱で焦げることがあります）

焼き加減を設定する場合
魚の種類により焼き加減を設定する
(28・29ページ)

〈焼き時間の目安〉

	魚	数量	調理時間
生・姿焼	さんま	3尾	約13分
切身	さけ	2切	約10分
干物	あじの開き	2枚	約10分

グリル手動で焼く （30ページ）

1 押す
2 押す
3 火力を調節する
● 3段階
タイマーを使う場合
タイマーを設定する
4 調理が終わったら押す

安全上のご注意 (必ずお守りください)

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■表示内容を無視して、誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

⚠ 危険	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う危険が切迫して生じることが想定される」内容です。
⚠ 警告	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。
⚠ 注意	この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。(下記は絵表示の一例です。)

⃠	このような絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。
❗	このような絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

⚠危険

ガス漏れの時は、ガス栓を閉め、窓や戸を全開にし、もよりのガス事業者に連絡する

上記の処置をしないと引火し、爆発・火災の原因

ガス漏れの時は、火をつけたり、電気器具のスイッチの「入・切」をしない

炎や火花で引火し、爆発・火災の原因

●もよりのガス事業者にご連絡ください。

●ガス栓は、コンロ下のキャビネットの中、またはオーブンの下部カバーの中にあります。

⚠警告

据え付けや移動・分解・修理・改造は絶対しない

火災やガス漏れ、作動不良の原因

●必ずお買い上げの販売店またはもよりのガス事業者にご連絡ください。

子供だけで使わせない

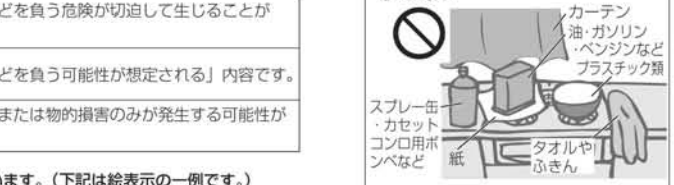
火災ややけど、けがなど事故の原因

火のついたままや、ガス栓を閉めずに、外出や就寝などしない

ガス漏れや火災の原因

⚠警告

器具の周りには、引火や爆発につながる物を置いたり、使ったりしない



火災ややけどの原因

ごとくを外して使用しない

一酸化炭素中毒や異常過熱による火災、器具損傷の原因

排気口をふさいだり、取っ手などを近づけない

過熱による火災ややけどの原因

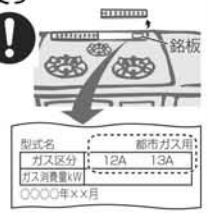
器具の設置、移動、取り外しの際には、必ずお買い上げの販売店またはもよりのガス事業者に依頼する

有資格者以外の工事はガス漏れの原因

地震や火災のとき、また悪臭や異常音がしたときは、消火しガス栓を閉める

異常のまま運転を続けると故障や火災の原因

必ず銘板に表示されたガスを使う



種類が違うと、異常燃焼となり火災や一酸化炭素中毒、やけどの原因

●異なる場合は、お買い上げの販売店またはもよりのガス事業者にご連絡ください。

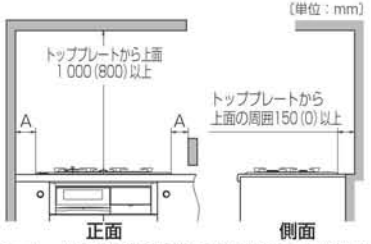
電池は正しく取り扱う

(➡41ページ)

取り扱いを誤ると、電池の液もれにより火災や周囲汚損の原因

●万一液もれが起こったら、販売店にご相談ください。

壁など周囲との間はあけておく



品 番	Aの寸法
110-7101型	75(0) 以上
110-7111型	150(0) 以上

●( ) は、防熱板や不燃性の壁を取り付けた場合の寸法。

十分な距離がないと、壁などが異常に過熱され発火や火災の原因

●十分な距離がない場合はお買い上げの販売店にご連絡ください。
(設置工事説明書に記載された距離をとることが義務づけられています。)

●器具を設置した後、器具の周囲の改装(吊り戸棚をつけるなど)を行なう場合も器具と壁など周囲との間は、前記の条件を守ること。

安全上のご注意 （必ずお守りください）

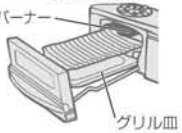
⚠注意

下記のようなものや指定以外の補助具は使用しない

異常燃焼による一酸化炭素中毒や
発火、塗装の変色・はく離、器具故障の原因

使用ごとにお手入れする

●グリル皿やグリルバーナーカバーなどにたまった脂は、毎回取り除く



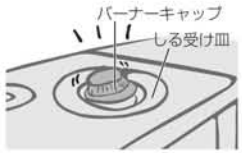
たまった脂が燃えて火災や
やけどの原因

使用中、使用直後は操作部とグリルとびらの取っ手以外に手を触れない

●トッププレートも触れない

やけどの原因

バーナーキャップやしる受け皿が浮いた状態で使わない



浮いた状態で使用すると、
異常燃焼や変形の原因

調理以外に使用しない

洗濯物を乾かしたりすると、
火災の原因

グリル使用中、調理物が発火した場合は次の手順で消火する

①運転スイッチを切る
②排気口全体をぬれたタオルでふさぐ
（すきまがないようにふさぐ）

- タオルが乾燥してきたら、さらにぬれたタオルをかぶせる（タオルが乾燥すると消火しません。）
- 炎が消えるまでグリルとびらを開けない（空気が入り、炎が大きくなる原因）
- グリルとびらに水をかけない（ガラスが割れる原因）
- ふきんなど乾燥しやすいもの、水分を含みにくいものは使用しない

上記内容を守らないと、火災の原因

トッププレートの上に乗ったり、衝撃を加えない

けがや故障の原因

●万一ひびが入ったり、割れた時は、程度の大小に関係なく、すぐに使用を中止し、修理を依頼してください。

小魚や脂の多い食品を焼くときはグリル皿に水を約200 ml入れる

水を入れないと、煙が多く出たり食品に火がつく原因

⚠注意

魚などを取り出すときは、グリルとびらを止まるまで両手で引き出す

やけどの原因

すきまに異物を入れない

けがや器具損傷の原因

使用中は必ず換気をする

不完全燃焼などで一酸化炭素中毒の原因

点火するときはバーナー付近に顔を近づけたり、グリルとびらを開けてのぞき込まない

炎や熱でやけどや髪を焦がす原因

操作部に水や洗剤をかけたり、物をぶつけたり、力を加えたりしない（手をついたり、ぶら下がらない）

器具損傷の原因

使用中、グリルとびらへ水をかけない

器具損傷の原因

正常に燃えているか、ときどき炎を確かめる

異常音がしたり、不完全な炎のまま使用すると一酸化炭素中毒などの原因

炎は、鍋底からはみ出すほど大きくしない

炎により取っ手が過熱され、やけどや焼損、火災の原因

車両や船舶での使用はしない

器具が傾いたりして、火災ややけどの原因

長期間器具を使用しない場合には、ガス栓を閉じ器具から電池を取り出す

ガス漏れや、電池の漏液によるけがや器具故障の原因

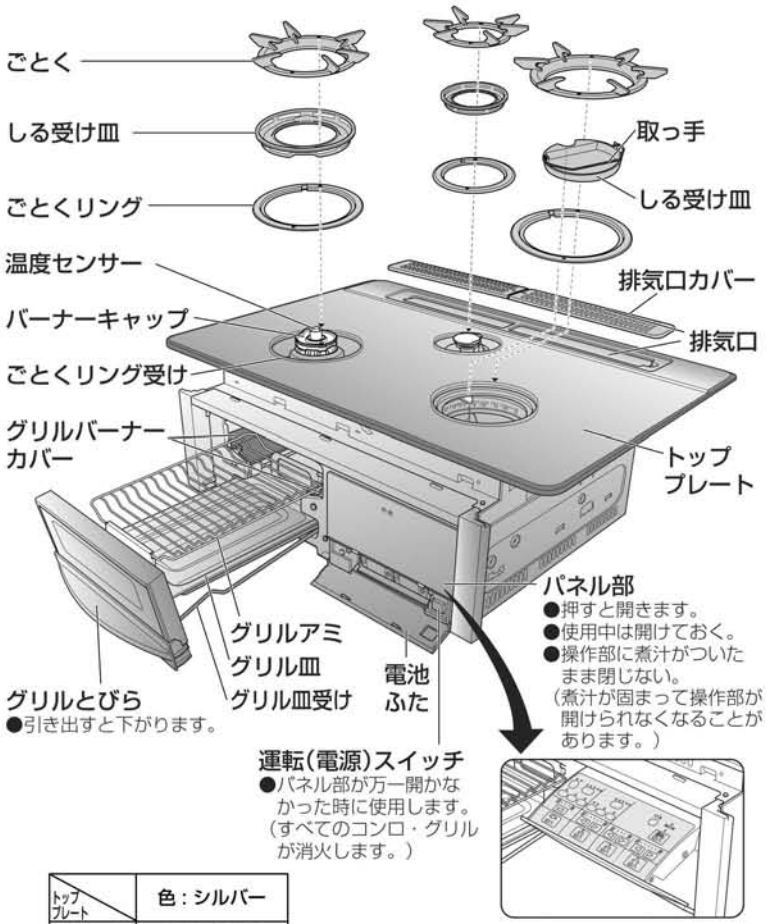
片手鍋や底の丸い鍋を、不安定な状態で使用しない

鍋が傾いたりして、やけどの原因

●鍋の種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。小さな片手鍋や底の丸い鍋は、必ず取っ手を持ちながら調理してください。
小さな鍋は奥バーナーを使用してください。

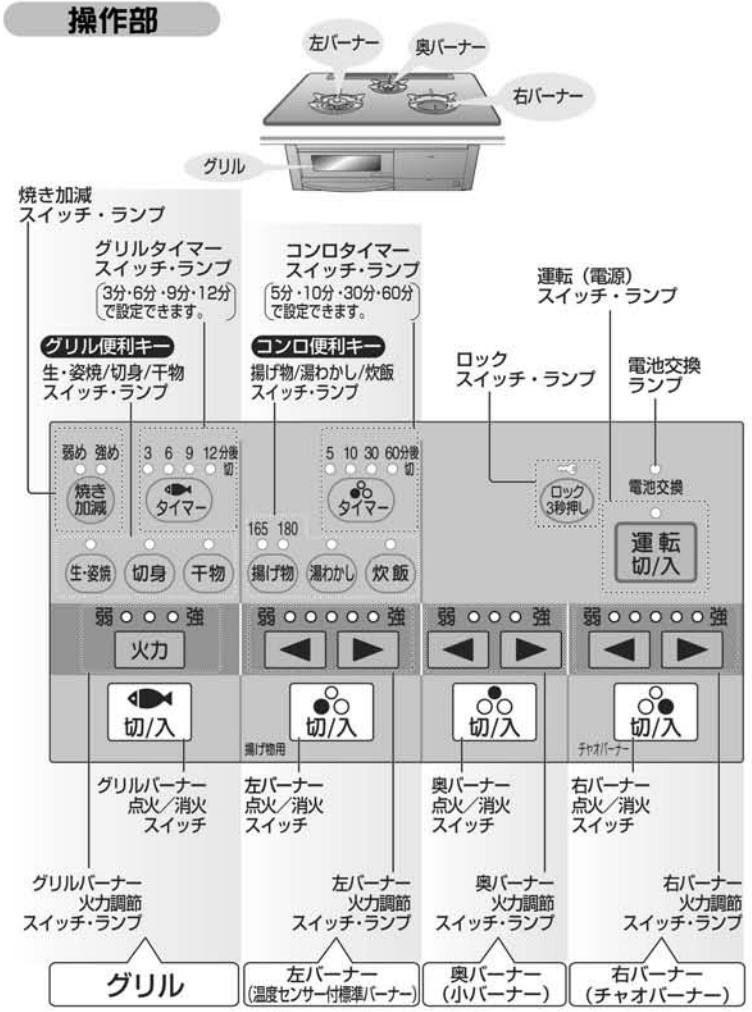
各部のなまえ

本　体



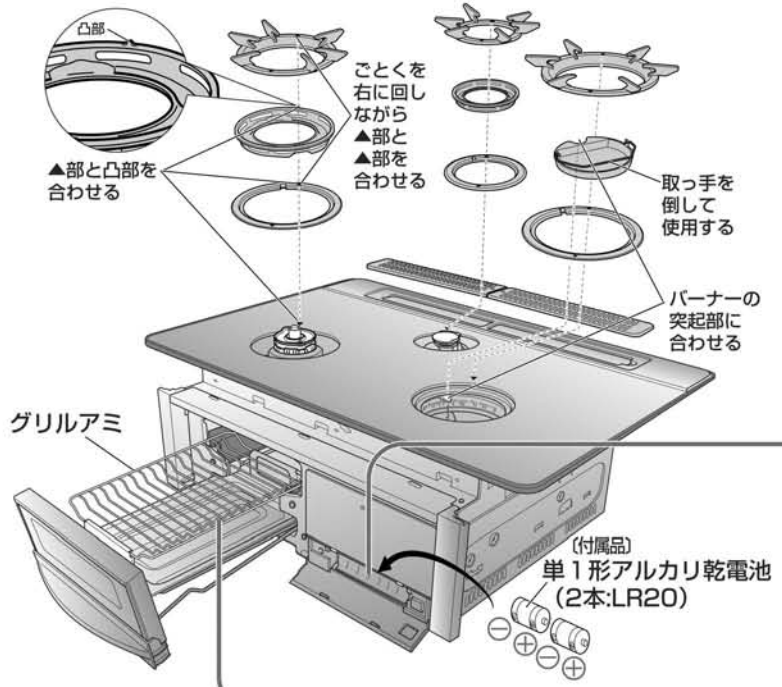
トッププレート	色：シルバー
幅750 mm	110-7101
幅600 mm	110-7111

操作部



●使用時は、パネル部を押して操作部を開けてください。操作部は使用しないとき、閉じることができます。
●操作部の表面に傷が付くのを防止するため、保護シートを貼っています。
使用時には取り除いてください。

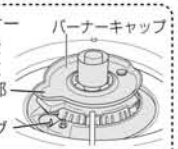
準備しましょう



1 部品を正しく取り付ける

- 浮いたり、傾いたり、取り付けを忘れていないか確認する。

- 左バーナーはバーナーキャップの突起部を点火プラグの位置に合わせる。



- 奥バーナーはバーナーキャップの「テマエ」の刻印を器具手前にする。

2 電池を入れる

(電池交換は➡40ページ)

3 グリルアミを取り出し、から焼きする (約7~8分間)

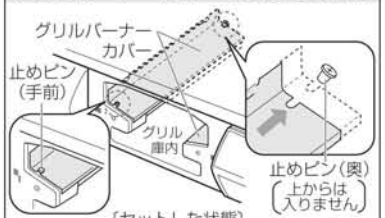
お知らせ

- 排気口以外からも煙や臭いが出ます。(グリル庫内に付着している油を焼き切るためで異常ではありません。)
- 約7~8分以上から焼きすると、グリル温度過昇防止機能が働き自動消火します。(➡40~41ページ)

グリルの取り出しかた

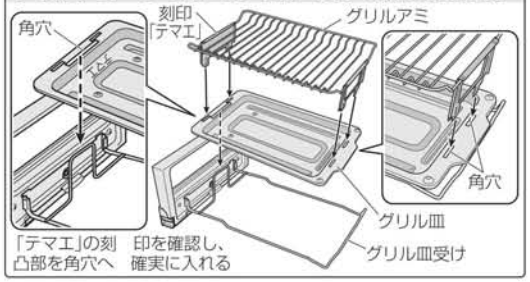
グリル皿を止まるまでまっすぐに引き、両手で持ち上げて引き出す
(傾けるとグリル皿が落下しますので、注意してください。)

グリルバーナーカバーの取り付けかた



奥にすべらせながら、止めピンに引っかけて取り付ける。(奥・手前の順)

グリルアミ ・グリル皿・グリル皿受けの取り付けかた



「テマエ」の刻印を確認し、凸部を角穴へ　確実に入れる

ロックのしかた

1

押す

2

約3秒間押す

- ロックランプ点滅

約1分後

ロックランプ・運転ランプ消灯

- 消灯後もロックは記憶されています。
- 運転 切/入 以外は受け付けません。
- 再度 運転 切/入 を押してもロックは継続しています。

■ロックの解除

運転スイッチが「入」の状態で、ロック 3秒押し を約3秒間押す

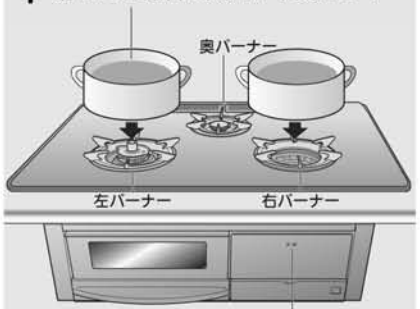
- ロックランプ消灯

コンロを使う

★イラストは左（温度センサー付）バーナーで説明しています。右（チャオ）バーナーや奥バーナーも同じ要領で行なってください。
（ただし、右バーナーや奥バーナーはタイマー設定できません。）

準備

1 鍋などに材料を入れ、中央に置く



2 押し、操作部を開く

⚠注意

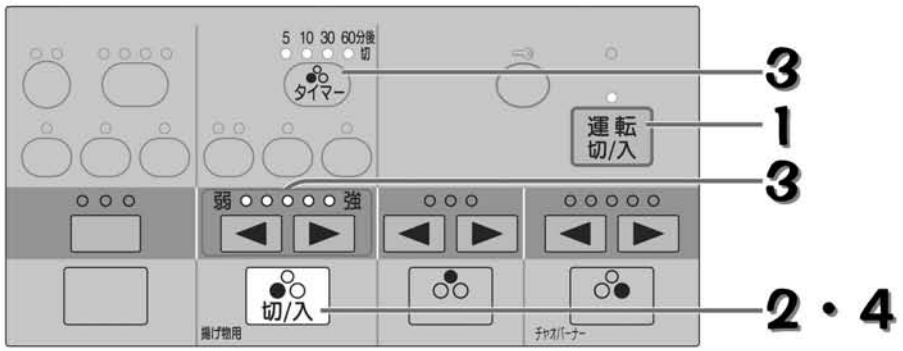
片手鍋や底の丸い鍋を、不安定な状態で使用しない

鍋が傾いたりして、やけどの原因

■ **左バーナー**（温度センサー付標準バーナー）
煮物調理やコンロ便利キーで調理するときにお使いください。

■ **右バーナー**（チャオバーナー）
中華料理や炒めものなどの調理にお使いください。

■ **奥バーナー**（小バーナー）
とろ火での煮物調理にお使いください。



1 電源を入れる

押す

- 「ピッ」と音がするまで（約0.3秒）押す。
- 安全のため、使用していないときは約3分後、電源が自動で切れます。
- ロックしている場合は、解除してください。（➡13ページ）

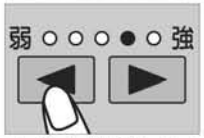
2 点火

押す

ランプ点灯

右バーナーは、右から2番目のランプが点灯。

3 火力調節とタイマー設定



火力を調節する

- 5段階

中間の火力を使いたいときは
➡「弱」または「強」を押し続ける
●ランプ2ヵ所点灯

タイマーを使う場合（左バーナーのみ）

タイマーを設定する

- 押すごとに切り換わります。
- 時間の経過に合わせて、コンロタイマーランプの点灯箇所は移動します。

タイマーが終了するとブザーが鳴り、自動消火します。

4 消火

調理が終わったら押す

- 「ポン」と音がすることがありますが、火が消えたときの音で異常ではありません。

運転スイッチを切り、操作部を閉じる。

お知らせ
- 右バーナー点火後、約15分経過すると、火力が「4」より大きい場合は自動的に「4」に下がります。（トッププレートなどの温度上昇をおさえるためです。）上げるには再度火力を調節してください。（3分間経過後、再び「4」に下がります。）

お願い
- みそ汁を温めなおすときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜてから温めなおしてください。特に、だし入り豆みそ（赤みそなど）に注意してください。（強火で急に温めなおすと鍋底に沈んだみそが突然噴きあがり、鍋が跳ね上がってやけどの原因になります。）
- 新しい鍋をから焼きする場合、ときどき鍋を動かしてください。（まれに、ごとくに鍋がくっつくことがあるのを防ぐためです。）

お願い
- 鍋などを置くときは、トッププレートへ衝撃を与えないようにしてください。また、土鍋などを置かないでください。（ガラスの割れや傷がつく原因となります。）
- 右バーナーと奥バーナーには「コンロタイマー」機能はありません。
- トッププレート右バーナー付近の温度が異常に高くなるとコンロ温度過昇防止機能が働き、消火することがあります。（➡40・41ページ）

コンロを使う

メニュー例と火力の目安

●温め直しや少量の煮物のときは、弱めの火力で!
●鉄のフライパンを使用するときは、少し弱めの火力で!
●調味料の濃さや食品の脂ののりなどで適正火力は変わります。

		左バーナー 弱〜強	右バーナー 弱〜強
煮る	★おでん（約1〜2時間の煮物）		
	★煮豆（約1〜2時間の煮物）		
	★肉じゃが		
	★カレー		
蒸す	★茶わん蒸し		
ゆでる	★フライパンの予熱や湯わかし、煮物の沸騰まで		
	★葉菜をゆでる		
	★スパゲティ		
	★そうめん		
焼く	★卵焼き		
	★ホットケーキ		
	★ハンバーグ		
炒める	★マーボー豆腐		
	★スパゲティ炒め		
	★野菜炒め		

奥バーナー

●煮物や、とろ火調理にお使いください。（火力は3段階です。）
（左バーナー・右バーナーの弱火よりさらに弱い火力が必要な場合は、奥バーナーを使用してください。）

左バーナーには温度センサーが付いています。

左バーナー（温度センサー付バーナー）の安全機能の働き

焦げつき消火機能

煮物調理時などで水分がなくなり、鍋底の焦げつきを検知して自動消火する機能です。

お知らせ

●焦げの程度は、鍋の材質・火力・内容により異なります。
●煮物や温め直しの料理で、水分が少なく調味料が多い料理やとろみのある料理は自動消火しても焦げつくことがあります。（魚の煮付け、カレー、シチューなどの温め）➡水分を加えて、弱火で様子を見ながら温めてください。
●途中で火力を弱火から強火に切り換えると自動消火することがあります。
➡再点火するとそのまま使えます。

天ぷら油過熱防止機能

天ぷらや焼き物などの高温調理時に、油が自然発火する前に消火する機能です。自然発火温度に達する前に強火・弱火をくり返し、温度制御します。この状態が30分続くと自動的に消火します。

以下の調理は、センサーが付いていないバーナーで調理してください。途中で消火することがあります。
●たこ焼・ホイル焼・いりもの料理（ごま・大豆など）などの高温になる料理
●たまねぎの褐色炒めやインスタント焼そばなど水の出やすい炒めもの料理

左バーナー

正しく使うために…

下記の状態で使用してください。（発火防止のため）

次のような鍋は使わない
（使用中の発火や途中消火防止のため）

●ホーロー鍋、薄いステンレス製の鍋、土鍋、耐熱ガラス容器、圧力鍋（油調理時）

左バーナー

適した鍋は…

○：適しています　×：適していません（温度を正しく検知できない恐れがあります）

鍋（材質）などの種類	煮物など	炒め物 油調理	コンロ便利キー ※3湯わかし	揚げ物	炊飯
●アルミ製の鍋	○	○（油調理の場合:油量 200 ml以上）	○（水量 500〜3 000 ml）	○（油量 500〜1 000 ml）	○（米量 1〜3合）
●ステンレス厚手鍋 ●多層鍋・無水鍋	○	○（油調理の場合:油量 200 ml以上）	○（水量 500〜3 000 ml）	×	○（米量 1〜3合）
●鉄製の鍋 ●鉄製の中華鍋 ●鉄製のフライパン	○	※1 ○（油調理の場合:油量 200 ml以上）	○（水量 500〜3 000 ml）	※1 ○（油量 500〜1 000 ml）	×
●ステンレス薄手鍋（鍋底厚さ2 ㎜未満） ●耐熱ガラス容器 ●圧力鍋 ●ホーロー鍋 ●土鍋	※2 ○	×	×	×	×

※1.必ず温度センサーに鍋の底が密着していることを確かめてからお使いください。
※2.煮物などは温度を正しく検知できず、途中消火したり、焦げつきすぎることがあります。
※3.「湯わかし」使用時は必ずふたをしてください。

左バーナー

お知らせ

●コンロ便利キー（湯わかし・揚げ物・炊飯）の適した鍋は➡20〜25ページ参照
●鍋の種類によっては、すべりやすいものがあります。➡ 不安定な状態では使用しないでください。
●温度センサーの密着を確実にするため、鍋と材料の重さは300 g以上必要です。特に片手鍋などは不安定になりやすいので注意してください。

メニュー例

コンロを使う

火力調節ランプ　弱 火力1 火力2 火力3 火力4 火力5 強

ハンバーグ

【材料】
- 玉ねぎのみじん切り 200 g
- バター 大さじ1
- 油 大さじ1
- Ⓐ 合挽ミンチ 300 g
- Ⓐ パン粉 大さじ4
- Ⓐ 牛乳 大さじ1/2
- Ⓐ 卵 1/2個
- Ⓐ 粉チーズ 大さじ1
- Ⓐ 塩 小さじ2/3
- Ⓐ こしょう 少々

【作り方】
1. 火力「3」でフライパンにバターを溶かし、玉ねぎを炒めて冷ましておく。
2. 1の玉ねぎとⒶを混ぜ合わせてこね、4等分にして形づくる。
3. 火力「5」でフライパンを予熱して油を熱し、火力「2」に落とす。2を入れ、フタをして焼く。
4. 約5～6分焼き、ひっくり返して約5～6分焼く。

肉じゃが

【材料】
- 牛肉スライス 200 g
- じゃが芋 450 g
- 玉ねぎ 200 g
- にんじん 100 g
- だし汁 450 ml
- 酒 大さじ1
- しょうゆ 大さじ4
- 砂糖 大さじ3

【作り方】
1. 牛肉は3～4 cmの長さに切り、じゃが芋は1口大に切る。玉ねぎはくし形に、にんじんはいちょう切りにする。
2. 火力「5」で肉と野菜を炒める。
3. だし汁を入れ、火力「5」で沸騰させる。
4. 火力「2」にし、調味料を加えて約30～40分煮る。

茶わん蒸し

【材料】
- 卵 3個（150 ml）
- だし汁 550 ml
- 塩・薄口しょうゆ 各小さじ3/4
- みりん 小さじ1
- お好みの具（えび、しいたけ、ぎんなん、かまぼこ、鶏ささみなど）

【作り方】
1. 卵、だし汁、調味料を混ぜ合わせ、うらごし器でこす。
2. 茶わん蒸しの容器にお好みの具を入れ、1の卵液を入れる。
3. 火力を「5」にして、蒸し器でお湯を沸騰させる。
4. 火力「2」にして容器を蒸し器に入れ、約15～20分蒸す。

パエリア

【材料】
- 米 200 g
- 鶏もも肉 130 g
- 塩・こしょう 少々
- ロールいか 150g
- 大正えび 大4尾
- あさり 150 g
- ピーマン 3個
- 玉ねぎのみじん切り 70 g
- にんにくのみじん切り 1片
- トマトの水煮 150 g
- オリーブオイル 大さじ1
- 固形スープ 1個
- カレー粉 小さじ1

【作り方】
1. 米は洗ってざるに上げ、鶏肉は一口大に、ロールいかは1 cmの短冊に切る。えびは背わたをとり、ピーマンは一口大に切る。トマトの水煮は細かく刻んでおき、固形スープは150 mlのお湯に溶かしておく。
2. 火力「5」でフライパンにオリーブオイルを熱し、塩・こしょうをした鶏肉を入れ、焼き色がついたらとり出す。
3. 火力「4」にしてフライパンににんにくを入れ、色づくまで炒めて玉ねぎを加える。しんなりしたら米を入れて透きとおるまで炒める。
4. トマトの水煮、スープ、カレー粉を加えて、ひと煮立ちしたら火を止める。
5. 4にロールいか、えび、あさり、ピーマンを入れ、ふたをして火力「2」で約20分煮る。そのあと約10分蒸らす。

野菜の天ぷら

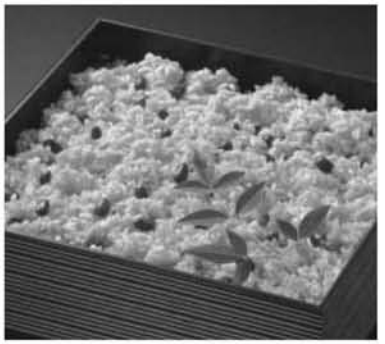
【材料】
- 玉ねぎ 1個
- さつま芋 1本
- なす 1本
- しいたけ 1枚
- ししとう 12本
- 青じそ 4枚
- 衣 小麦粉 200 g
- 衣 卵 1個
- 衣 冷水 230 ml

【作り方】
1. 野菜の下ごしらえをする。玉ねぎは7～8 mm厚の半月切りにし、バラバラにならないようつまようじでとめる。さつま芋・なすは7～8 mm厚に切り、しいたけは軸を切っておく。ししとうは3本すつつまようじに刺しておく。
2. 衣をつくります。卵と冷水をあわせたものに小麦粉をふるい、さっと混ぜる。
3. 「揚げ物」キーを165 ℃に設定し、点火する。設定油温になったら1と青じそに2をつけて揚げる。

赤飯

【材料】
- もち米 2合（約300 g）
- あずき 40 g
- あずきのゆで汁 320 ml
- ごま塩 少々

【作り方】
1. あずきを水600 mlとともに鍋に入れて火力「5」で火にかける。煮立ったらゆで汁を捨て、再び約600 mlの水を入れてゆでる。
2. 煮立ったら火力「1」にして、皮が破れないように約30～40分煮る。煮えたらざるに上げ、あずきとゆで汁に分ける。
3. もち米を洗って、あずきのゆで汁320 mlに約30分つけておく。2のゆであずきを加え、「炊飯」キーを押して点火する。
4. 炊き上がったらフタを開けずにそのまま約10～15分蒸らし、その後ごはん全体をほぐす。仕上げにごま塩をふる。



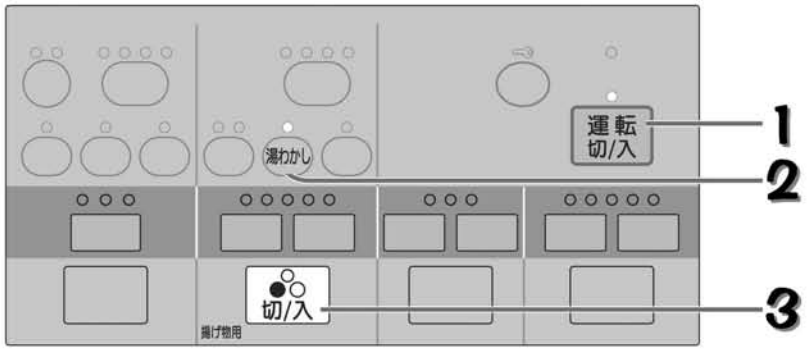
お湯を沸かす

★左バーナー（温度センサー付バーナー）を必ずご使用ください。

準備

1 やかんなどに水（500～3 000 ml）を入れ、必ずふたをし、中央に置く

2 押し、操作部を開く



1 電源を入れる

押す

- 「ピッ」と音がするまで（約0.3秒）押す。
- 安全のため、使用していないときは約3分後、電源が自動で切れます。

2 湯わかし機能設定

押す

3 点 火

押す

お湯が沸くと
ブザーが鳴り、
（ピピーピピーピピー）
火力1に変わる

約5分後
自動消火
（ピッピッピッピー）

運転スイッチを切り、
操作部を閉じる。

弱 ○○○○● 強
ランプ点灯

弱 ●○○○○ 強
ランプ点灯

■途中で消すときは
➡ 切/入 を押し、
消火を確かめる。

左バーナー（温度センサー付バーナー）

適した鍋は…〈湯わかし〉

お知らせ

- 先に 切/入 を押し、点火してから10秒以内であれば、 湯わかし を押しても、湯わかし機能は受け付けます。（受け付けなかったときは、ブザー「ピピー」でお知らせします。）
- 右バーナーと奥バーナーには「湯わかし」機能はありません。

左バーナー（温度センサー付バーナー）

湯わかし機能を正しく使うために…

●温度センサーを正しく働かせるために、**ブザーでお知らせするまでは**下記のことはしないでください。

ふたの開閉　動かす　かきまぜる　水や具を入れる　火力の切り換え

- 水3 000 ml以上では使用しないでください。
  （お湯が沸かない、お湯が沸いても弱火にならない、またふきこぼれの原因）
- ステンレス製の鍋ややかんも使用できますが、種類によっては正しく沸騰検知しない場合があります。
- 鍋の材質や形状および水量によっては、沸騰して消火するまでの間に、ふきこぼれるおそれがあります。（やけどに注意）

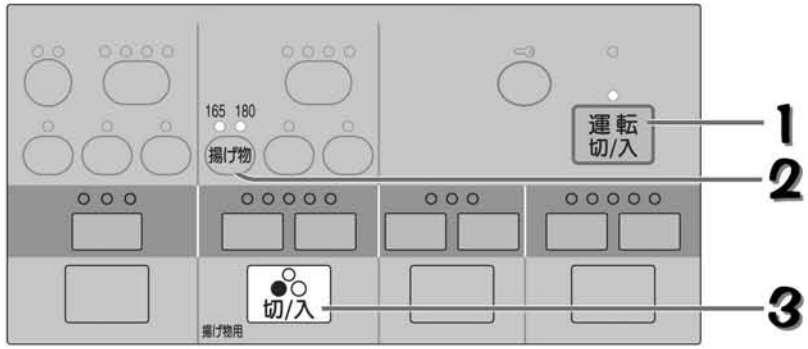
揚げ物をする

★左バーナー（温度センサー付バーナー）を必ずご使用ください。

準備

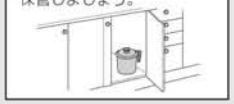
1 天ぷら鍋などに油（500〜1 000 ml）を入れ、中央に置く

2 押し、操作部を開く



使った油の保管！

油は、光や酸素、金属、たんぱく質の影響で変質し、劣化します。
使ったあとは空気の接触面が少なくなる、口の小さい容器に入れ、冷暗所で保管しましょう。



1 電源を入れる

押す

- 「ピッ」と音がするまで（約0.3秒）押す。
- 安全のため、使用していないときは約3分後、電源が自動で切れます。

2 揚げ物機能設定

押し、油温を設定する

- 油温設定（約180 ℃・約165 ℃）は押すごとに切り換わります。

解除←165←180←

3 点火

押す

弱 ○○○○● 強

ランプ点灯

設定油温になるとブザーが鳴り、（ピピーピピーピピー）火力1に変わる

弱 ●○○○○ 強

ランプ点灯

➡調理を始めてください

4 消火

調理が終わったら押す

運転スイッチを切り、操作部を閉じる。

左バーナー（温度センサー付バーナー）適した鍋は…〈揚げ物〉

おいしく揚げるためのポイント！

●油の温度を上手に調節する
「165（約165 ℃）」
…身が厚く火が通りにくいもの
（鶏から揚げ・野菜類の天ぷら・ドーナツ）
「180（約180 ℃）」
…火が通りやすいもの
（魚介類の天ぷら・コロッケ類・揚げ出し豆腐・冷凍食品）

お知らせ

- 先に 切/入 を押し、点火してから10秒以内であれば、 揚げ物 を押しても、揚げ物機能は受け付けます。（受け付けなかったときは、ブザー「ピピー」でお知らせします。）
- 油の温度が下がると自動で火力調節します。（火力調節ランプの点灯箇所が変わります。）
- 右バーナーと奥バーナーには「揚げ物」機能はありません。

お知らせ

- 設定油温になるまでは、手動での火力調節はできません。（設定油温になると火力は変えられます）
- 油が500 ml未満の場合は、「180・165」の温度調節が上手にできません。（温度を正確に検知できないため）

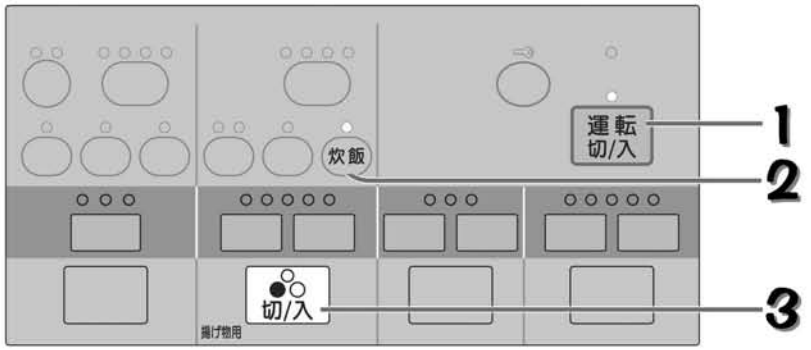
ご飯を炊く

★左バーナー（温度センサー付バーナー）を必ずご使用ください。

準備

1 鍋に洗った米を入れ、水加減を調整し、中央に置く

2 押し、操作部を開く



1 電源を入れる

押す

- 「ピッ」と音がするまで（約0.3秒）押す。
- 安全のため、使用していないときは約3分後、電源が自動で切れます。

2 炊飯機能設定

押す

3 点火

押す

ランプ点灯

炊飯中は
自動で微妙な火力調節を行なうため、頻繁に火力調節ランプの点灯箇所が変わります。

- ごはんは約20～30分で炊き上がります。
- おかゆは約40分で炊き上がります。

炊き上がると自動消火
（ピッピッピッピー）

- ごはんはふたを開けずにそのまま約10～15分蒸らし、その後ご飯全体をほぐしてください。
- おかゆはお好みに応じて塩を加え、数回かきまぜてください。（おかゆは蒸らす必要はありません）

運転スイッチを切り、操作部を閉じる。

左バーナー（温度センサー付バーナー）

適した鍋は…（炊飯）

土鍋や薄手の鍋、材質がホーロー製や耐熱ガラスの鍋は使えません。

炊飯でお米から作るおかゆができます。
（ごはんから、おかゆを作る場合は、炊飯ではできません。→手動で調理してください。）

- **必ずふたを取って**調理してください。（ふたを取らないとふきこぼれる原因になります。）
- 最初から食塩を加えたり、加熱途中にかき混ぜないでください。（米粒がつぶれ、粘りが出たり、焦げつきやすくなる原因になります。）

おいしく炊くためのポイント！

①**米の計量は正しく！**計量カップ（180 ml）で正しく計ってください。
1回で炊ける量は、ごはん:1合～3合、おかゆ:0.5合～1合です。
②**洗米は十分に！**米を十分に洗米し、といでください。（おこげができたり、ぬか臭くなる原因）
③**水加減は大丈夫ですか？**（下記の水加減は、目安です。お好みによって水を加減してください。）

（ごはん）

米	水
180 ml（1合:150 g）	270 ml
360 ml（2合:300 g）	450 ml
540 ml（3合:450 g）	600 ml

（おかゆ）

米	水(全がゆ)	水(7分がゆ)
90 ml（0.5合:75 g）	700～750 ml	800～850 ml
180 ml（1合:150 g）	1 000～1 050 ml	1 100～1 150 ml

お知らせ

- 先に 切/入 を押し、点火してから10秒以内であれば、炊飯 を押しても、炊飯機能は受け付けます。（受け付けなかったときは、ブザー「ピピー」でお知らせします。）
- 右バーナーと奥バーナーには「炊飯」機能はありません。
- 洗米すぐでも炊けますが、水加減の後、30分程度浸漬しておくと、おいしく炊きあがります。

お願い

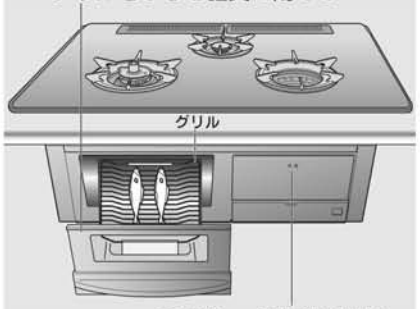
- **無洗米で炊飯をする**場合は、標準の水加減より10 %ほど多めにし、30分浸水してください。
- **炊き込みごはん**は、具を混ぜないで米の上にのせ調理してください。（混ぜると、うまく炊けない場合があります。）
- 炊き上がりの状態は、米の種類や質、水の量や温度、鍋の種類、室温などによって異なりますので、お好みに応じて工夫してお使いください。

グリル便利キーで焼く

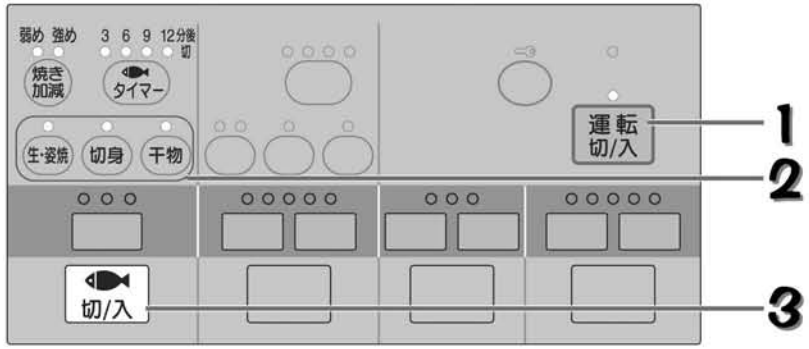
★上下両面から一気に加熱するため、片面焼きに比べて煙が多く出たり、グリルアミに魚がくっつくことがあります。
★グリル便利キーで上手く焼けないときは手動調理で焼いてください。(30ページ)

準 備 28ページを参考に下ごしらえをする。

1 魚をグリルアミに置き (28ページ)
グリルとびらを確実に閉める



2 押し、操作部を開く



上手に魚を取るためのポイント！

- グリルアミに油や酢をぬってから食品を置くとくっつきにくくなります。
- はしなどでグリルアミの下側から食品を端から順番に数カ所持ち上げ、グリルアミから一旦離すと取り出しやすくなります。

グリル扉、グリルアミ、グリル皿は高温です。魚を取るときはやけどに注意してください。

⚠注意

次の食品にはグリル便利キーを使用しない

- ●みりん干し
- ●市販のみりんづけ
- ●うるめいわしの丸干し
- ●めざし
- ●身欠きにしん

消火のタイミングが遅れ発火の原因

グリル便利キーを使うときの注意点

グリル便利キーで上手に仕上げるために、次の点にご注意ください。

- ■グリル皿に水を入れない
- ■自動調理中は、グリルとびらを開けない
- ■種類や大きさの異なる魚を同時に焼かない
- ■冷凍した魚は完全に解凍してから調理する
- ■予熱をしない

1 電源を入れる

押す

- 「ピッ」と音がするまで（約0.3秒）押す。
- 安全のため、使用していないときは約3分後、電源が自動で切れます。

2 便利キー設定

魚に合わせて押す

3 点 火

押す

焼き加減を設定する場合

魚の大きさや種類、状態（季節や鮮度、脂ののり具合）などで焼き色が変わるため、好みに応じて設定してください。

- 押すごとに切り換わります。

→強め→弱め→消灯(標準)

点火すると
器具が自動で調理の時間を計算し始めます。

▼ 時間が決定すると…

グリルタイマーランプが点灯

〔例:12分の場合〕異なる場合があります

- 時間の経過に合わせて点灯箇所は移動します。

▼ 焼き上がる3分前から1分ごとにブザー(ピピッ)でお知らせ

お好みの焼き加減になっている場合

押し、取り出す

焼き上がると自動消火
(ピッピッピッピー)

- すぐに取り出してください。(余熱で焦げることがあります。)

運転スイッチを切り、操作部を閉じる。

■途中で消すときは
切/入 を押し、消火を確かめる。

■もう少し焼きたいときは
グリル手動調理(➡30ページ)で焼け具合を見ながら焼く

■続けて焼くときで着火しないときは
庫内が冷めてから調理する。(庫内温度が高すぎると操作を受け付けません。)

お知らせ
- 先に 切/入 を押し、点火してから10秒以内であれば、生・姿焼 切身 干物 を押しても、グリル便利キーは受け付けます。(受け付けなかったときは、ブザー「ピピー」でお知らせします。)
- グリル便利キーを使用中は、自動で火力の調節と調理時間を設定するため タイマー は設定できません。

お知らせ
- グリル便利キーを押し間違えると、上手に仕上がりません。途中で気付いた時はグリル手動調理で焼いてください。
- 魚の大きさや種類、状態（季節や鮮度、脂ののり具合）、置きかた（➡29ページ）などによっては、焼きむらがでることがあります。(表と裏の焼き色が同じになるとは限りません。)
- 庫内の温度が異常に高くなるとグリル温度過昇防止機能が働き、消火することがあります。(➡40・41ページ)

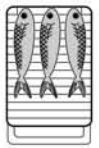
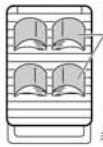
メニュー例

グリル便利キーで焼く

グリル便利キーを使っての基本的な調理例

1.魚の種類や大きさ、調理内容により、グリル便利キーと焼き加減を選んでください。
2.魚の状態(季節や鮮度、脂ののり具合)によっては、焼き加減で調整してください。ただし、下記の弱めのメニューは、さらに弱めの設定ができません。また強めのメニューでも、さらに強めの設定ができませんので、手動調理で焼け具合を見ながら焼いてください。

下記に記載されている魚以外は手動調理で行なってください。(➡30ページ)

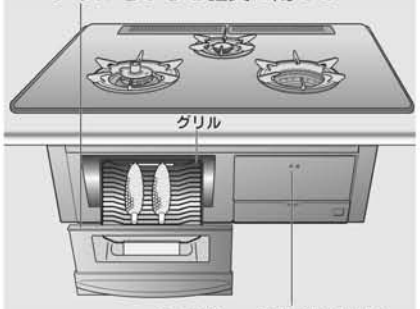
焼き加減 / グリル便利キー	弱め	標準(ランプ消灯)	強め	置きかた	ポイントとお願い
生・姿焼	〔小さめの生魚〕 きす 小あじ 〔塩蔵物〕 塩さんま	〔中程度の生魚 (約130~250 g)〕 あじ さんま いさき たい(約300 gまで)	〔大きめの生魚 (約250~350 g)〕 あじ いさき たい(約300 g~400 g)	**頭は奥へ！ 中央より奥へ！ 一尾は中央に！**  手前側 **できるだけ魚の腹はあける！**	●**魚は奥に置いてください。**(手前に置くと弱めに焼ける場合があります。) ●**魚を一尾焼くときは、中央に置いてください。** ●小あじなど小さな魚は焼き色が付きにくくなります。 ●季節や鮮度、脂ののりによって焼き色が濃くなったり、薄くなったりすることがあります。 ●脂ののりが多い魚は煙が多く出ることがあります。 ●厚みのある魚は火が通りにくいので、厚さ4 cm以下にしてください。 ●「たい」や「あじ」のような厚みのある魚は、切り込みを入れて焼くと火の通りが良くなります。 ●尾やひれを焦がさないために大根やにんじんの薄切り・アルミはくを重ねたものなどを下に敷いてください。(特にカレイなどはご注意ください。)
	下ごしらえ ●うろこをこすり取り、水洗いして表面の水気をふき取り、焼く10~15分前に両面に塩をふる(塩の目安量は魚の重さの1.5 %) ●川魚は焼く直前に塩をふる				
切身	〔照り焼き〕 ぶり まながつお さわら 〔みそ漬け〕 さわら 甘だい	〔生魚〕 さば　甘だい 生ざけ　ぶり たい　すずき さわら 〔塩蔵物〕 塩さば　甘塩ざけ	〔光沢のある魚〕 たちうお まながつお	**身の厚い魚は奥へ！ 身のうすい部分は外側へ！**  身のうすい部分 手前側 **できるだけ魚の腹はあける！**	●**魚はやや奥に置いてください。**(手前に置くと弱めに焼ける場合があります。) ●光沢のある魚は、焼き色が付きにくいので「強め」で焼いてください。 ●みそ漬けはみそを洗い、水気をふき取ってから焼いてください。 ●厚みのある魚は火が通りにくいので、厚さ2.5 cm以下にしてください。 ●みそ漬け照り焼きは、漬けている時間が長いほど焦げやすくなります。残り時間のお知らせ(3分前からブザー「ピピッ」でお知らせ➡27ページ)を利用して焼き色を見ながら取り出してください。 お知らせ ●照り焼きのタレの配合 (約30分漬ける) しょうゆ：大さじ4　みりん：大さじ4　砂糖：大さじ2
	下ごしらえ ●焼く10~15分前に両面に塩をふる(塩の目安量は魚の重さの1.5 %) ●つけ焼きやみそ漬けは更に焦げやすいので、厚さ2.5 cm以下にする				
干物	〔小さな半生の干物〕 ししゃも	〔一夜干し開き〕 あじ さんま かます ほっけ(1枚約250 gまで)	〔大きな開き〕 ほっけ(1枚約250~350 g)	**小さい魚は手前へ！ 頭は奥へ！** (例) 小さい魚 4尾 手前側	●干物は乾燥の度合によって焼き色が変わります。残り時間のお知らせ(3分前からブザー「ピピッ」でお知らせ➡27ページ)を利用して焼き色を見ながら出してください。(乾燥が強い程焼けやすい) ●ししゃもなどの小さな魚は尾が焦げやすいのでグリルアミの手前に置いてください。(左図参照) ●開き類や干物は皮面を下にしてグリルアミに置くと、尾が反らずきれいに焼けます。
	下ごしらえ ●干物は皮面を下にしてグリルアミに置く(尾が反りにくくなる。)				

お知らせ
●冷凍魚は解凍してから焼いてください。
●魚の身の薄いところが焦げる場合は、大根やにんじんの薄切り・アルミはくを重ねたものなどを下に敷いてください。

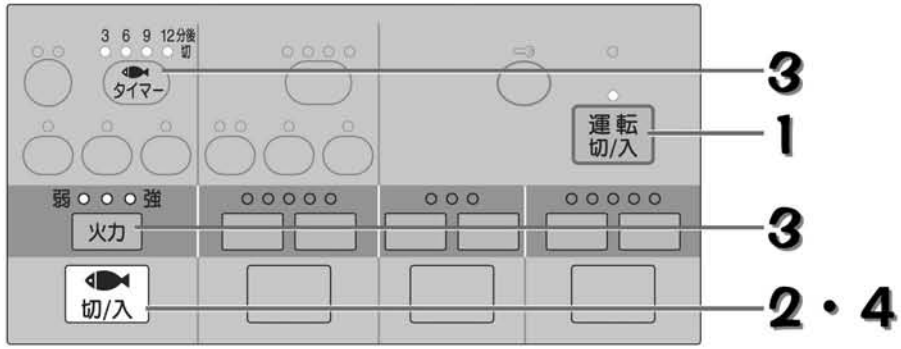
グリル手動で焼く

準備

1 食品をグリルアミに置き（29ページ「置きかた」）
グリルとびらを確実に閉める



2 押し、操作部を開く

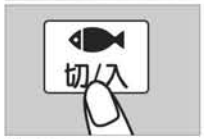


1 電源を入れる

押す

- 「ピッ」と音がするまで（約0.3秒）押す。
- 安全のため、使用していないときは約3分後、電源が自動で切れます。

2 点火



押す

3 火力調節とタイマー設定

火力を調節する

- 3段階

弱←中←強←

タイマーを使う場合

タイマーを設定する

- 押すごとに切り換わります。
- 時間の経過に合わせて、グリルタイマーランプの点灯箇所は移動します。

解除←3分←6分←9分←12分←

設定時間の3分前から1分ごとにブザー（ピピッ）でお知らせ

タイマーが終了するとブザーが鳴り、自動消火します。

- すぐに取り出してください。（余熱で焦げることがあります）

4 消火

調理が終わったら**押す**

運転スイッチを切り、操作部を閉じる。

⚠注意

小魚や脂の多い食品を焼くときは、グリル皿に水を約200 ml入れる

水を入れないと、煙が多く出たり食品に火がつく原因。

グリル皿に水を入れる場合

- **水位目安まで水を入れてください。**
- **ゆっくりと引き出してください。**

水を入れすぎたり、勢いよく引き出すと水がこぼれる原因。

お知らせ
- 先に（タイマー）を押してから、（切/入）を押しても、グリルタイマーは受け付けます。
- タイマー機能を使っているとき…➡設定時間は変更できます。
※ただし、点火後約15分経過すると、消し忘れ防止機能が働き自動消火します。15分以上焼く場合は再度点火してください。（➡40・41ページ）

お願い
- グリル扉は確実に閉めてください。開けたまま使用するとワークトップを焦がしたり、やけどをする原因になります。

お知らせ
- 魚の大きさや種類、状態（季節や鮮度、脂ののり具合）、置きかた（➡29ページ）などによっては、焼きむらができることがあります。（表と裏の焼き色が同じになるとは限りません。）
- 庫内の温度が異常に高くなるとグリル温度過昇防止機能が働き、消火することがあります。（➡40・41ページ）

メニュー例

グリル手動で焼く

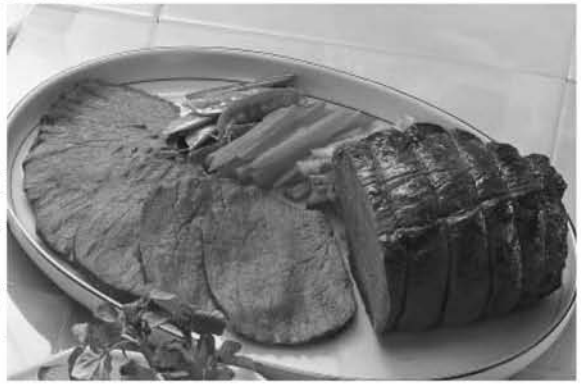
メニュー例と火力・焼き時間の目安

料理名	数　量	火力調節	焼き時間(分)	メ　モ
かれい塩焼き	1枚	中	12	焦げを防ぐために、大根やにんじんの薄切り(2〜5 mm)・アルミはくを重ねたものを尾やひれの下に敷く。(➡29ページ)
いか姿焼き	2杯	強	6	内臓を取り除き、表面に切り込みを入れタレに30分漬け込んでから焼く
車えび姿焼き	4尾	強	6	まがらないように、中心に串をさして焼く
ほたて	2個	中	9〜12	貝の口が開いたら途中で上の貝を外し、焼く
さざえ	4個	強	9	
ホイル焼き	2個	中	9	
焼きもち	4個	中	3〜6	
焼きおにぎり	100 g4個	中	8	両面にしょうゆをはけで塗り焼く
フライ温め	4〜6個	弱	3〜5	
焼き鳥	10本	強	8〜10	
ステーキ	厚さ2 cm 200 g1枚	強	6	塩・こしょうをし、焼く

★下記の料理は、グリル皿に水を200 ml入れて調理してください。

料理名	数　量	火力調節	焼き時間(分)	メ　モ
みりん干し	小4枚	弱	3〜6	(➡30ページ)
さばみりんづけ	2枚	弱	6〜7	
うるめいわしまる干し	小10尾	中	3〜6	
身欠きにしん	2枚	弱	3〜5	
焼きなす	直径4 cm2本	強	12	竹串で数カ所さす
焼き芋	300 g2本	弱	24 蒸5	24分焼き、グリル庫内で5分蒸らす ※点火後約15分経過すると自動消火します。再度点火してください。
焼きとうもろこし	200 g2本	弱	18	調理中は、とうもろこしを数回まわす。 ※点火後約15分経過すると自動消火します。再度点火してください。
冷凍グラタン	1個	中	12〜15	
鶏もも焼き	2本	弱	10〜12	鶏ももに塩・こしょう、白ワインをかけ、10〜30分おき、焼く

ローストビーフ



【材料】
- 牛ももかたまり肉 — 400 g (厚み4 cmぐらいのもの)
- 塩・こしょう — 少々
- にんにく — 1片

【作り方】
1. 牛もも肉に塩・こしょうをふりかけ、手でよくすりこむ。
2. にんにくはすりおろし、牛もも肉によくすりこむ。
3. **グリル皿に水200 mlを入れ、**火力「強」で約9〜12分焼き、そのまま庫内で約10分蒸らす。
4. お好みの大きさに切り分けてお召し上がりください。

アスパラの豚バラ巻き

【材料】
- 豚バラうす切り肉 — 200 g
- アスパラ — 2束
- しょうゆ・ごま油 — 各大さじ2

【作り方】
1. アスパラは根元をとり、下半分の皮をむき、豚バラはしょうゆ+ごま油の中につけ込む。
2. アスパラに豚バラ肉をくるくると巻きつける。
3. 火力「中」で約6分焼く。

ぎょうざの皮ピザイタリア風

【材料】
- ぎょうざの皮 — 6枚
- マヨネーズ — 大さじ1
- 玉ねぎ — 20 g(うす切り)
- ベーコン — 1枚(細切り)
- ピザ用チーズ — 少々

【作り方】
1. ぎょうざの皮にマヨネーズを均等にぬります。
2. 1に玉ねぎとベーコンをのせ、その上にチーズをのせます。
3. シワを寄せたアルミはくを2枚重ねてグリルアミに敷き、2をのせて火力「強」で約2〜3分焼く。

メニュー例

グリル手動で焼く

ゆで卵と野菜のグラタン

【材料】（2皿分）
- 市販のホワイトソース …… 1缶
- 堅ゆで卵 …… 2個
- ほうれん草 …… 120g
- しめじ …… 1/2パック
- ピザ用チーズ …… 80g

【作り方】
1. 卵は堅めにゆで、5㎜の輪切りにする。ほうれん草はゆで、冷水にとる。水気をとり長さ5㎝に切る。しめじは、石づきを切り小房に分ける。
2. グラタン用皿に等分に、ほうれん草、しめじ、卵をのせその上にホワイトソースをかけ、チーズをのせる。
3. **グリル皿に水200 mlを入れ、**火力「中」で約12分焼く。

パリ風焼き鳥

【材料】
- 鶏もも肉 …… 1枚（250g）
- 下味
  - Ⓐ にんにく（すりおろし） …… 小1/2かけ
  - Ⓐ レモン汁 …… 大さじ1杯
  - Ⓐ 塩 …… 小さじ1/3杯
  - Ⓐ カレー粉 …… 小さじ2杯
- 竹串 …… 8本

【作り方】
1. 鶏肉は1.5㎝角に切り、Ⓐを混ぜ合わせたものに1時間つけ込む。
2. 1を竹串に刺す。
3. 火力「中」で約6分、火力「弱」で約3分焼く。

なすとベーコンのマヨネーズ焼き

【材料】
- なす（大） …… 1本
- ベーコン …… 2枚
- しめじ …… 1/3パック
- 塩・こしょう …… 少々
- マヨネーズ …… 大さじ2
- 粉チーズ …… 少々

【作り方】
1. なすは半分に切り、皮の内側1㎝ぐらい残して中身をスプーンでくりぬき、くりぬいた中身を1㎝角に切っておく。なすの内側に塩・こしょうをしておく。ベーコンは幅5㎜に切り、しめじは石づきを切って小房に分ける。
2. ボールの中になすの中身とベーコン、しめじを入れマヨネーズを加えて全体をあえる。塩・こしょうをふり、くりぬいた部分に等分に詰める。
3. 粉チーズをふり、火力「中」で約6～9分焼く。

牛肉の巻き焼き

【材料】
- 牛スライス …… 500g
- Ⓐ しょうゆ …… 大さじ4
- Ⓐ みりん・砂糖・酒 …… 各大さじ2
- さやいんげん …… 70g
- にんじん …… 70g
- ごぼう …… 70g
- ごま油 …… 小さじ2
- 塩・こしょう …… 少々

【作り方】
1. 牛肉をⒶに約30分つける。
2. ごぼうは皮をそぎ、たて4つ割りにし、酢水にさらし、下ゆでをする。
3. さやいんげんは筋をとり、にんじんは5㎜の拍子木切りにし、いっしょに下ゆでをしておく。
4. 2と3に塩・こしょうをして、ごま油をかける。
5. 1を8等分にし、4を芯にして巻く。
6. グリルアミに並べ、火力「弱」で約8～9分焼く。

しいたけのつくねのせ焼き

【材料】
- 生しいたけ …… 8個
- 青じその葉 …… 2枚
- Ⓐ 鶏ひき肉 …… 150g
- Ⓐ 溶き卵 …… 1/2個分
- Ⓐ しょうゆ …… 小さじ2
- Ⓐ 酒 …… 小さじ1 1/2
- Ⓐ しょうがのしぼり汁 …… 小さじ1
- Ⓑ 塩・こしょう …… 少々
- Ⓑ 梅肉 …… 小さじ2
- Ⓑ だし汁 …… 大さじ2

【作り方】
1. しいたけは軸を切り、そのうち4本はみじん切り、青じその葉も、みじん切りにする。
2. ボールに1とⒶの材料を入れ粘りが出るまで混ぜ合わせる。
3. しいたけのかさの裏に2を均等に詰める。
4. 火力「中」で約9分焼く。
5. Ⓑを混ぜ合わせ、焼きあがったら料理に添える。

スイートポテト

【材料】
- さつま芋 …… 2本（300g）
- 砂糖 …… 40g
- Ⓐ 卵黄 …… 1/2個分
- Ⓐ 生クリーム …… 50ml
- Ⓐ 牛乳 …… 20ml
- Ⓐ バター …… 大さじ1
- 卵黄 …… 1/2個分

【作り方】
1. **グリル皿に水200 mlを入れ、**さつま芋を火力「弱」で約24分（点火後、約15分で自動消火するため、再点火）焼き、グリル庫内で5分蒸らす。
2. 芋を半分に切り、中身をスプーンですくいとる。（皮は残しておく）
3. 2と砂糖を鍋に入れ、木べらでさつま芋を粗くつぶしながらよく混ぜる。
4. 3にⒶの材料を混ぜ合わせ、中火にかける。たえず木べらで混ぜながらクリーム状になるまで煮詰めていく。
5. 4がクリーム状になり、混ぜると鍋肌からきれいにはがれる堅さになったら火を止めて粗熱をとる。
6. 5をさつま芋の皮につめ、ナイフでこんもりと山形に整える。表面のつや出し用の卵黄をはけで塗る。
7. 火力「弱」で約6分～7分焼く。

お手入れのしかた

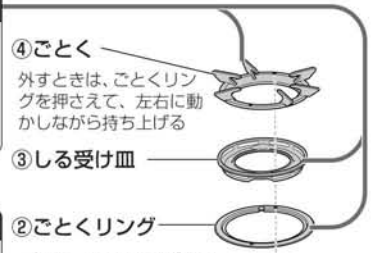
★すぐに！こまめに！がポイントです。お手入れ後は、水気を十分にふき取りましょう。

コンロ部・操作部・　外まわり

※お手入れ後は、①～④の順番に正しく取り付けてください。（異常燃焼や焼損、火災の原因）

ごとく・しる受け皿・ごとくリング

■使用ごとにスポンジと台所用中性洗剤で丸洗いする
（取り外して、お手入れできます。）
■こびり付きは、台所中性洗剤液で湿らせたクッキングペーパーで汚れを湿らせたまま半日置き、水洗いすると取れやすくなります。



必ず、ごとくリングを先に取り付けてください。

温度センサー・点火プラグ・炎検出部

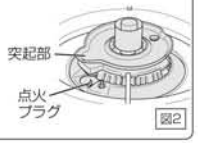
■煮こぼれなどの汚れをふき取る
（傾けないようにする）
温度センサーの頭部や点火プラグ、炎検出部が汚れたり傾いたりすると、立消えや着火不良の原因となります。

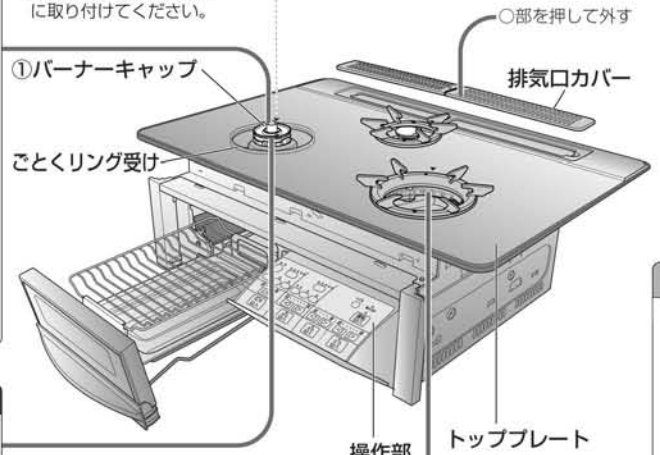
お願い
●洗剤は、使用しないでください。（故障の原因）

バーナーキャップ（左バーナー・奥バーナー）

■スポンジと台所用中性洗剤で丸洗いする
●目詰まりしていたら、歯ブラシを使って洗う。図1

お願い
●強くこすったり、当てたりしないでください。（傷やゆがみ、変色、はく離の原因）
●こまめにお手入れしてください。
（点火不良や燃焼不良の原因）
■お手入れ後は水気を十分にふき取り、正しくセットする
「突起部」を「点火プラグ」の位置に合わせ、浮いたり、傾いたりしていないか確認する。図2





⚠注意

■お手入れはガス栓を閉め、器具が冷えてから手袋をはめてする
やけどやけがをする原因

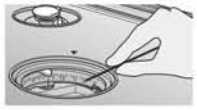
お願い
●シンナーやベンジン、アルカリ性洗剤、漂白剤、研磨剤入り洗剤などは使わないでください。
（塗装の変質、はく離の原因）

食器洗い乾燥機を使う場合のご注意

ごとく・しる受け皿・ごとくリング・排気口カバーは食器洗い乾燥機で洗えますが、以下の点にご注意ください。
●こげつきやこびりつきは、あらかじめ洗い落としてください。
●手洗いでとれないこびりつきは、乾燥させる前に取り出して手洗いすると取れやすくなります。
その場合、乾燥をしないコースで洗ってください。

右バーナー炎口

■目詰まりしていたら炎口を歯ブラシや細い針金状のもので掃除する



外まわり・操作部・ごとくリング受け

■汚れは、ぬれふきんで、汚れのひどいときは台所用中性洗剤を用いてふき取る

お願い
●台所用中性洗剤がすき間に入らないようにご注意ください。（器具故障の原因）
●操作部に水や洗剤をかけないでください。（器具故障の原因）

お手入れのしかた

グリル部・トッププレート

⚠注意

■お手入れはガス栓を閉め、器具が冷えてから手袋をはめてする

やけどやけがをする原因

お願い

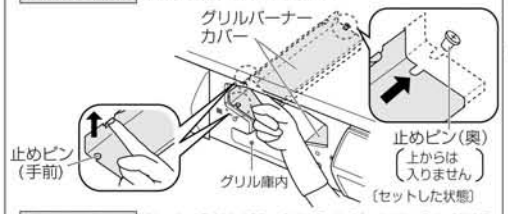
●シンナーやベンジン、アルカリ性洗剤、漂白剤、研磨剤入り洗剤などは使わないでください。（塗装の変質、はく離の原因）

グリルバーナーカバー（ホーロー）

■使用ごとに台所用中性洗剤で丸洗いし、ふき取る（お手入れを怠ると煙が多く出たり、発火する原因）

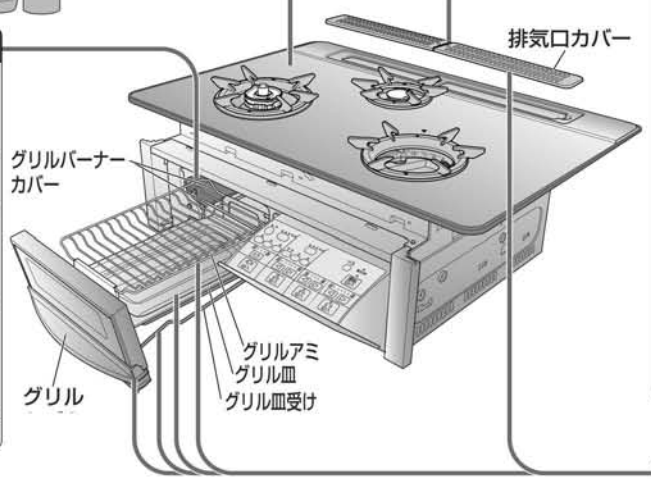
■こびり付きは、台所中性洗剤液で湿らせたクッキングペーパーで汚れを湿らせたまま半日置き、水洗いすると取れやすくなります。

取り外しかた 手前を持ち上げて引き出す



取り付けかた 奥にすべらせながら、止めピンに引っかけて取り付ける。（奥、手前の順）

※お手入れ後は、部品を正しく取り付けてください。
グリルバーナーカバーは各々2カ所確実に取り付けてください。（➡ 12ページ）



トッププレート（ガラス）

■**汚れは、その都度台所用中性洗剤や水を含ませたスポンジ、布などの柔らかい物でふき取り、その後乾いたふきんでふく**（煮こぼれなど、そのままにしておくと、こびりついて取れなくなります。）

■**汚れがひどい時は、乾いた布に中性洗剤をつけてふき取り、もう一度ぬれぶきん、乾いたふきんの順でふく**

■**こびりついた汚れは、液体クレンザーをラップにつけてふき取る**（ただし、ガラス表面の模様が薄くなったり、光沢がなくなることがありますので、クレンザーを常用しないでください。）

お願い

●トッププレート・ごとくリング受けは、取り外せません。
●台所用中性洗剤がすき間に入らないようにご注意ください。（器具故障の原因）
●汚れを放置しないでください。（シミ・変色・汚れが取れなくなる原因）
●ドライバーなど先の鋭いものやみがき粉などは使わないでください。
●金属たわしなどは使わないでください。（表面に傷がつく原因）

グリルアミ・グリル皿・グリル皿受け・グリルとびら・排気口カバー

■**使用ごとにスポンジと台所用中性洗剤で丸洗いし、ふき取る**

表面の塗装を傷めないために

金属たわし・スポンジたわしの裏面などは使わないでください。（塗装のはがれの原因）

お知らせ

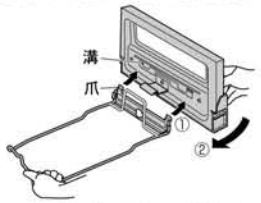
●グリルアミは交換部品です。（➡45ページ）
魚をつきにくくするための塗装をしています。長期間使用していると効果が薄れたり、塗装がはがれることがありますが、焼き性能上、問題はありません。

グリルとびらの取り外しかた

①押さえ金具を押し
②手前に倒す

グリルとびらの取り付けかた

①溝を爪に合わせ
②カチッと音がするまで押し込む



※グリルの取り付け、取り出しかたは ➡ 12·13ページを参照してください。

安全装置/電池交換

安全装置・機能などが働い　たとき（自動消火）

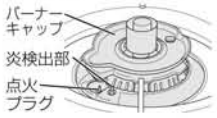
ブザー	ランプ表示（10分間点灯「●」または点滅「✱」） 左バーナー	右バーナー	奥バーナー	グリル	装置・機能	ランプ(点灯・点滅)やブザーの解除	再度点火するときの注意点（点火のしかたは➡14·20~25·26·30ページ）
ピー·ピー·ピー（3回のみ）	弱○○○●●強	——	——	——	天ぷら油過熱防止機能	それぞれの点火／消火スイッチを押す、または運転スイッチを押す。（ランプ消灯を確認）	天ぷら油が冷めてから!
	弱●●○○○強	——	——	——	焦げつき消火機能		料理のできばえを確認してから!
	弱○●●●○強		弱●●●強	弱●●●強	消し忘れ防止機能		——
	——	——	——	弱✱○✱強 ダロピ点滅	グリル温度過昇防止機能		グリル庫内が冷めてから!
ピピピッ·ピピピッ·ピピピッ（10分間続く）	弱✱○○○○強		弱✱○○強	弱✱○○強	不着火報知機能		周囲にガスがなくなるまで待ってから!
					立消え安全装置		
ピー·ピー·ピー（3回のみ）	弱○●○●○強	弱○●○●○強	——	——	コンロ温度過昇防止機能	運転スイッチを押す。（ランプ消灯を確認）	コンロ部が冷めてから!

左記以外のブザーやランプ表示が発生したときは

運転スイッチを押し直し再操作してください。
それでも直らないときや原因がわからないときは、ガス栓を閉め、お買い上げの販売店へ連絡してください。

お願い

●煮こぼれや水滴が、炎検出部やバーナーキャップに付いてる場合は、器具が冷えるまで待ち、十分に拭き取ってください。



安全装置・機能

天ぷら油過熱防止
油温が約250 ℃付近で強火・弱火となりそれ以上高くなると自動的にガスをストップ（左バーナー側）

消し忘れ防止
点火後、コンロは約2時間、右バーナー側は約1時間、グリルは約15分で自動消火

沸騰消火
沸騰検知後、約5分で自動消火（左バーナー側）

中火点火
おだやかな中火の炎で点火。（右バーナー側）

立ち消え安全装置
煮こぼれや立ち消えの場合、自動でガスをストップ

グリル燃焼確認
グリルの点火は、かがみこまずにランプで確認

グリル温度過昇防止
庫内の温度が異常に高くなると自動消火

焦げつき消火
煮物調理時に鍋底の焦げつきを検知してガスをストップ（左バーナー側）

ロック機能
使用しないときすべてのコンロ・グリルの操作をロック（いたずら防止）

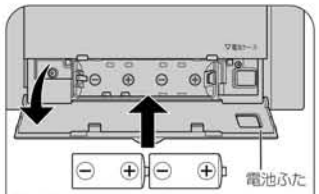
コンロ温度過昇防止
トッププレート右バーナー付近の温度が異常に高くなると、自動消火

不着火報知機能
点火しなかった場合、自動でガスをストップ

電池交換

●電池交換ランプが点滅したら、電池ふたを開　けて交換してください。
●電池は2本同時に交換してください。

お知らせ
●交換の目安は1年です。
（付属の電池は、工場出荷時期　によって寿命が短くなっている場合があります。）
●電池交換ランプ点灯時は、使　用できません。



単1形アルカリ乾電池
（2本：LR20）

※電池交換ランプはパネル部を開いた操作部にあります。（➡11ページ）

⚠警告

電池は正しく取り扱う

- ⊕ ⊖ は正しく入れる。
- 長期間使用しないときは取り出しておく。
- 必ず指定の電池を使用する。
- 乳幼児の手の届かないところにおく。
- 使い切った電池はすぐに器具から取り出す。
- 電池を廃棄する場合、テープなどで絶縁する。
- 液が体についたときは、水でよく洗い流す。
- 液が目に入ったときは失明の恐れがあります。目をこすらずにすぐにきれいな水で洗ったあと、医師に相談する。

電池は誤った使い方をしない

- 金属性のネックレスやヘアピンなどと一緒に持ち運んだり保管しない。
- 新・旧電池や違う種類の電池を一緒に使用しない。
- 加熱、分解したり、水、火の中に入れたりしない。
- 被覆のはがれた電池は使わない。

取り扱いを誤ると、電池の液もれにより火災や周囲汚損の原因。
●万一液もれが起こったら、販売店にご相談ください。

Q&A（よくあるご質問）

Q（質問）	A（回答）	参照ページ
炎が均一にならないのですが?	バーナーの炎は、点火プラグや炎検出部で短くなります。異常ではありません。	−
点火後や消火後にきしみ音がするのですが?	加熱や冷却される際に、金属が膨張や収縮して起こる音です。異常ではありません。	−
点火後や消火後にモーター音がするのですが?	モーターが駆動する音です。異常ではありません。	−
点火操作すると他のバーナーも放電するのですが?	他のバーナーも同時に放電します。異常ではありません。	−
点火操作すると操作した箇所の火力調節ランプが全て点灯するのですが?	器具側で設定しているものです。異常ではありません。	−
グリル使用時、煙が多く排気口以外からも煙が出るのですが?	①魚の種類や脂ののり具合によって、煙が多く出る場合があります。異常ではありません。 ②グリルバーナーカバーが脂で汚れていませんか?グリルバーナーカバーを掃除してください。 ③グリル皿の水位目安まで(約200 ml)水を入れて、グリル手動調理で焼いてください。 ④魚の量を減らして焼いてください。	− 38 30 −
湯わかし機能を使用したのにお湯がぬるかったり、沸騰のお知らせが遅いのですが?	①一度沸かしたお湯(70℃以上)を再び湯わかし機能で沸かすと100℃より低めで沸騰したと判断する場合があります。異常ではありません。 ②鍋の形状・材質が適していますか?	− 20
コンロ便利キー・グリル便利キー・タイマー機能が働かないのですが?	①運転ランプがついていますか? ②運転スイッチを押してから3分以上経過していませんか? ③各スイッチ(コンロ便利キー・グリル便利キー・タイマー)を押してから3分以上経過していませんか? ④コンロタイマー・コンロ便利キー使用時、左バーナー(温度センサー付)を使っていますか? ⑤グリル庫内の温度が高くなっていませんか?庫内が冷めてから調理してください。または手動調理で行なってください。	14·20~26·30 14·20~26·30 − 15·20~25 27
コンロの火力調節中間の火力を使いたいのですが?	「弱」または「強」を押し続けると、ランプ2カ所が点灯し、中間の火力になります。	15
グリル便利キーで続けて焼くとき、着火しないのですが?	グリル庫内の温度が高すぎると、操作を受け付けません。庫内が冷めてから調理するか、グリル手動で調理してください。	27·30

Q（質問）	A（回答）	参照ページ
グリル便利キー使用時、焼けすぎたり、焼けなかったり、焼きむらが出たりするのですが?	①焼き加減の設定は正しいですか? ②みそやかすは洗い流してますか? ③グリル皿に水を入れていませんか? グリル便利キー使用時は、水を入れないでください。 ④完全に解凍されていますか? ⑤魚の置き方は正しいですか? ⑥排気口カバーは正しくセットされていますか? ⑦グリルとびらは確実に閉まっていますか?	26~29 28·29 26 28 28·29 10·36 26
コンロ便利キー使用時、次のようなことがあるのですが? ・調理中に自動消火する ・油温が高くなっても自動消火しない ・鍋底がひどく焦げついても自動消火しない ・点火してもすぐ消える ・使用中、火力が変わる	①アルミ製のしる受けを使っていませんか? ②バーナーキャップやしる受け皿、ごとくの取り付けは確実ですか? ③鍋の形状や材質が適していますか? ④温度センサーに異物や傾き、すきまがありませんか? ⑤左バーナー(温度センサー付き)を使っていますか? ⑥油の量や鍋の重さなど正しく使っていますか? ⑦鍋底や温度センサーの頭部が汚れていませんか? ⑧カレー・シチューなどとろみのある料理や煮物を再加熱していませんか? ⑨電池が2本正しく入っていますか? ⑩電池が消耗していませんか? ⑪鍋の温度が250 ℃~260 ℃で自動的に火力の調節(弱火⇔強火)を行ない、この状態が約30分続くと自動的に消火します。異常ではありません。	8 12·13·36 17·20~25 17 20~25 17 17·36 16 12·40 12·40 16
炊飯 使用時、炊飯・おかゆ調理中にふきこぼれるのですが?	①炊飯に適した鍋を使っていますか? ②米の量、水の量は正しく計っていますか? ③おかゆ調理時にふたを取っていますか?	24 25 24
炊飯 使用時、ご飯がかたかったり、やわらかかったりするのですが?	①温度センサーに異物や傾き、すきまがありませんか? ②銘柄や産地、保存期間(新米・古米)などによりご飯のかたさ、やわらかさが変わります。 ③ごはんは炊き上がったあと、蒸らしていますか? ④米の量、水の量を正しく計っていますか? ⑤蒸らしたあと、ほぐしていますか?ほぐさないと鍋底のご飯がやわらかくなることがあります。 ⑥無洗米を使っていませんか? ⑦おかゆはお米から調理していますか? ⑧炊飯に適した鍋を使っていますか?→直径18~20 cmのものを使ってください。	17 24·25 24·25 24·25 24·25 25 24 24
炊飯 使用時、ご飯が焦げるのですが?(底に薄いきつね色以上に焦げが付く)	①炊き込みご飯などを炊飯すると、焦げやすくなります。 ②炊飯に適した鍋を使っていますか? 鍋によってはうっすらと色付くことがありますが異常ではありません。 ③温度センサーに異物や傾き、すきまがありませんか?	− 24 17

故障かな?

故障と思う前に、次の内容に従ってご確認いただき、それでも直らないときや原因のわからないときは、ガス栓を閉め、お買い上げの販売店またはもよりのガス事業者へご連絡ください。

現　象	調べるところ・原 因 ・ 対 策	参照ページ
放電しない 点火しにくい 点火してもすぐ消える	①ロックがかかっていませんか?	13
	②運転ランプがついていますか?	14・20・27・30
	③運転スイッチを押してから3分以上経過していませんか?	14・20・27・30
	④アルミ製のしる受けを使っていませんか?	8
	⑤ガス配管に空気が残っていませんか? ➡点火操作を繰り返す。	−
	⑥ガス栓を全開にしていますか?	−
	⑦点火プラグ、炎検出部やバーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか?	36
	⑧LPガスがなくなりかけていませんか? ➡LPガス容器を交換する。	−
	⑨電池が2本正しく入っていますか?	12・40
	⑩電池が消耗していませんか?	12・40
炎が安定しない 炎が黄色い又は赤い 使用中、炎が消える 異常音をたてて燃える	①LPガスがなくなりかけていませんか? ➡LPガス容器を交換する。	−
	②炎検出部やバーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか?	36
	③バーナー炎口が詰まっていませんか?	36
	④バーナーキャップを正しく取り付けていますか?	12・13・36
	⑤加湿器を使用していませんか?（水分中のカルシウムにより炎が赤くなりますが、異常ではありません。）	−
	⑥グリルとコンロを同時に使用していませんか?また、鍋を載せないで使用していませんか?（炎が赤くなる場合がありますが、異常ではありません。）	−
	⑦使いはじめは赤くなる場合があります。（異常ではありません。）	−
	⑧点火後、コンロは約2時間（右バーナーは約1時間）、グリルは約15分で自動消火します。	40・41
	⑨グリル庫内の温度が異常に高くなると、自動的に消火します。	27・31・40・41
	⑩トッププレート右バーナー付近の温度が異常に高くなると自動的に消火します。	15・40・41
ガスの臭いがする	●ガス配管などの接続は、不完全になっていませんか? ➡ガス栓を閉め、使用を中止してください。	6
右側のコンロで火力「5」で使用中、火力が弱くなる	●右バーナーを約15分以上使用中、火力「4」に自動的に変わります。器具側で設定されています。	14

交換部品

★お客さまにて取り替え可能な部品。

●下記の部品（有償）はお客さまご自身にてお取替えしていただくことができます。
交換の際は、製品型式をご確認の上、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにてお求めください。

2004年3月現在

交換部品		標準販売価格(税別)	部品コード
バーナーキャップ	(左)	¥1,700	111071010105
	(奥)	¥1,000	111071010109
ごとくリング	(右・左)	各¥1,000	111071010048
	(奥)	¥ 900	111071010049
グリルアミ（セラミックコート・黒色）		¥2,200	111051410022
グリル皿（フッ素樹脂コート）		¥1,700	111071010023
グリルバーナーカバー		各¥ 800	111051410016
しる受け皿（ホーロー）	(右)	¥1,300	111071010005
	(左)	¥1,300	111071010004
	(奥)	¥1,100	111071010051
ごとく（ホーロー）	(右・左)	各¥1,700	111071010002
	(奥)	¥1,300	111071010003

（価格・仕様は変更される場合があります。また、これらの部品の保有期限は**47ページ**に記載の内容に準じますので、あらかじめご了承ください。）
乾電池は電気店等でお買い求めください。

別売品

防熱板	天井用	高さ550×幅900 ……401501000207
	側壁用	高さ350×幅600 ……401501000205
	後壁用	高さ350×幅600 ……401501000206

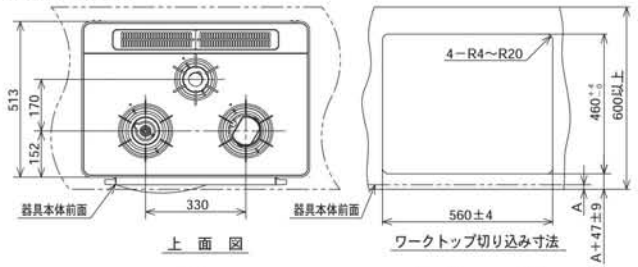
仕　様

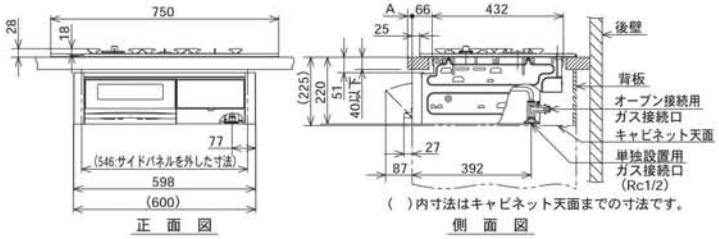
品名	ビルトインガスコンロ	
品番	110-7101型	110-7111型
型式名	GE-WF751SX	GE-WF601SX
点火方式	連続放電点火方式（単1形アルカリ乾電池（LR20）2本）	
安全装置	立消え安全装置・調理油過熱防止装置（左バーナー）	
外形寸法（mm）	高さ248×幅598(トッププレート幅750)×奥行565	高さ248×幅598(トッププレート幅600)×奥行565
質量（本体重量）	22 kg	21 kg
ガス接続口	Rc1/2（15A）	

使用ガス 使用ガス区分	1時間当たりのガス消費量 kW（LPガスkg/h、都市ガスkcal/h）				
	個々のガス消費量				全ガス消費量（全点火時）
	コンロ			グリル	
	左バーナー	奥バーナー	右バーナー		
LPガス用	2.56（0.183）	1.00（0.0715）	4.20（0.300）	2.56（0.183）	9.30（0.664）
都市ガス13A	2.97（2 550）	1.05（900）	4.24（3 650）	2.56（2 200）	10.0（8 600）

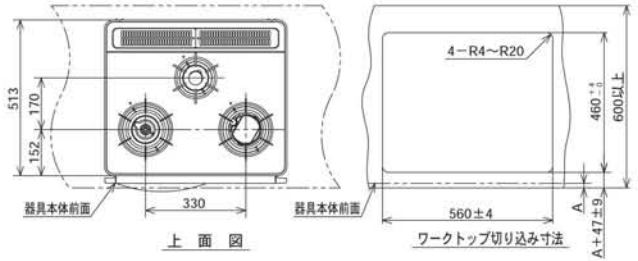
外形寸法図

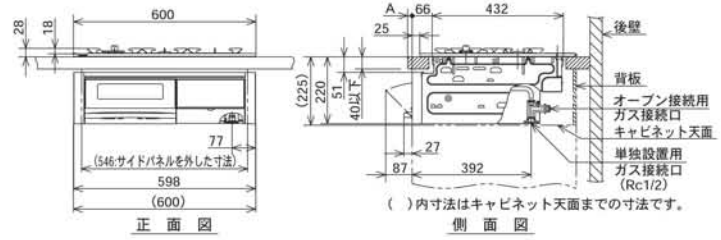
●110-7101型





●110-7111型





A：ワークトップとキャビネット前面の寸法

アフターサービス

1. 保証書（別に添付してあります。）

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」等の記入をお確かめのうえ、販売店から受取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

保証期間―お買い上げ日から1年間です。

本製品は一般家庭用の製品です。使用頻度の高い業務用にご使用の場合は、対象外となります。

2. 修理を依頼されるとき

■サービス（点検・修理）を依頼される前に「故障かな？」の項に従ってお調べになり、直らないときは必ずガス栓を閉め、後の処理をしてください。不具合がある場合は、ご自分で修理なさらないでお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスショップ、もしくは大阪ガスにご連絡ください。

ご連絡の際には次のことをお知らせください。

1. 品名…ビルトインガスコンロ
2. 品番…本体の前面パネルおよび本体内部右奥に貼り付けしてあります。

3. 故障・異常現象…できるだけ詳しく
4. お客様名・住所・電話番号

3. 補修用性能部品の保有期間

このビルトインガスコンロの補修用性能部品（機能維持のために必要な部品、及び交換部品を含む）の保有期間は製造打切り後6年です。

ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料で修理いたします。

4. ガスの種類の異なる地域へ転居されるとき

ガスの種類は、都市ガス、LPガスがあります。ガスの種類の異なる地域へ転居される場合には、改造・調整が必要です。この改造・調整に伴う費用は、保証期間中でありましても有料です。

転居先のガスの種類を確認のうえ、お買い上げの販売店又は、大阪ガスにご相談ください。

ただし、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。

おねがい　ガスくさいときは、ガス栓を閉め、窓を全開にしてから（火気に注意して）大阪ガスにご連絡ください。